

KÖSTLICH DURCH DIE WOCHE

Alle Gerichte sind vom 23.11. - 27.11.2021 zwischen 11.00-14.00 Uhr erhältlich und solange der Vorrat reicht.

Dienstag ist auch Hähnchentag

Menü 1: Leggedör's Metzgergulasch vom Weiderind und Bauer Plüster's Schweinen gemischt, mit Champignons und Paprikastreifen in einer kräftigen Sauce, dazu Nudeln und buntes Gemüse
Port.: 6,50€

Menü 2: Schmorbraten vom ostfriesischen Weiderind mit einer kräftigen dunklen Sauce, dazu Vermue's Kartoffeln und frischer Apfelrotkohl
Port.: 6,50€

Mittwoch ist auch Schnitzeltag

Menü 1: Ostfriesischer Grünkohleintopf mit Kartoffeln, einer frischen Weideschweinbratwurst und einem Kohlpinkel
Port.: 6,50€

Menü 2: Zarter Braten vom Salzwiesenkalb mit einer Rahmsauce, hausgemachte Spätzle und Blumenkohl
Port.: 6,50€

Donnerstag ist auch Eintopftag

Menü 1: Leichtes Hähnchenbrustfilet mit einer Zwiebel-Sahnesauce, dazu Langkornteis, Mark-erbsen und Fingermöhren
Port.: 6,50€

Menü 2: „Snirtje Braa“ von Erchinger's Weideschweinen traditionell geschmort mit einer kräftigen Sauce, dazu Salzkartoffeln und Speck-rosenkohl
Port.: 6,50€

Freitag ist auch Haxentag

Menü 1: Leckere Fischstäbchen mit unserem hausgemachten Kartoffelstampf und frischem Rahmspinat
Port.: 6,50€

Menü 2: Leggedör's Backschinken mit einer kräftigen Sauce, dazu Kartoffelpüree und Sauerkraut
Port.: 6,50€

Samstag

Paniertes Hähnchenfiletschnitzel mit einer hausgemachten Paprika-Sahnesauce, dazu Kroketten und Gemüse
Port.: 6,50€

DIENSTAG IST HÄHNCHENTAG

½ HÄHNCHEN 4.00 €
HÄHNCHENKEULE 2.00 €



MITTWOCH IST SCHNITZELTAG

2 gebratene SCHINKENSCHNITZEL
3 gebratene SCHWEINERÜCKENSCHNITZEL
3 gebratene HÄHNCHENFORMSCHNITZEL
je nur 6.00 €



DONNERSTAG IST EINTOPFTAG

Ab 11 Uhr solange der Vorrat reicht.

MÖHRENEINTOPF

mit geschnippter Mettwurst, Kasselerwürfeln und viel gutem Gemüse aus Vermue's Hoffladen gekocht

kg 7.50 €



FREITAG IST HAXENTAG

ab 11 Uhr

1 OFENFRISCHE GRILLHAXE

je nur 4.00 €

